

Grønkålssalat med quinoa

Opskrift til 4 personer som tilbehør

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

30 minutter

Samlet tid

35 minutter

Ingredienser

- 100 g kogt quinoa (jeg brugte en blanding af hvide og sorte)
- 100 g bagte gulerødder (vendt i olie, salt og peber)
- 100 g grønkål (jeg brugte én som er skyllet og hakket)
- 1/4 rødløg
- 50 g fetaost eller salatost
- 2 spsk. græskarkerner
- 50 g kalamata oliven

Dressing

- 1/3 dl olie
- 1-2 spsk. lime- eller citrønsaft
- 1 lille tsk. agavesirup
- salt og peber

Sådan gør du

1. Start med at skære gulerødderne i mindre stykker, vend dem i olie, salt og peber og bag dem ved 200 grader i små 30 minutter
2. Kog quinoa efter anvisning
3. Bland dressingen sammen og masser grønkål godt ind i den
4. Hak rødløg og kom ned til grønkål sammen med feta og oliven
5. Rist evt. græskarkerner på en tør pande
6. Kom de bagte gulerødder (+ olien de ligger i) hen over salaten sammen med quinoa og græskarkerner